



2024.3/1(金)~6/30(日)

【予約・お問い合わせ】☎0294-22-8831

(宴会営業部)

【2時間】

## 飲み放題プラン

アルコール類、ソフトドリンクが飲み放題!

お一人様 **¥2,500** コース (税サ込)

生ビール、スパークリングワイン、  
カクテル2種(アルコール・ノンアルコール)  
ワイン(赤・白)、日本酒、焼酎(麦・芋)、  
ウイスキー※ハイボールOK  
ノンアルコールビール・烏龍茶、  
オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

お一人様 **¥2,200** コース (税サ込)

瓶ビール、日本酒、焼酎(麦・芋)、  
ウイスキー※ハイボールOK  
ノンアルコールビール・烏龍茶、  
オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

ソフトドリンク飲み放題コース  
お一人様 **¥1,200** (税サ込)

ノンアルコールカクテル(3種)  
ジンジャーエール/コーラ/烏龍茶  
オレンジジュース/  
グレープフルーツジュース

## プラン利用特典

**特典1** 送迎バス  
無料サービス  
(20名様以上)

※飲み放題付き得々プランにはこちらの  
特典1は含まれておりません

**特典2** 横断幕・式次第  
無料作成

**特典3** プロジェクター  
&スクリーン  
貸出無料

2200円の  
飲み放題付  
プラン



写真は6名分のお料理です

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間

■プラン特典無 **※¥2200の飲み放題込!**

飲み放題込み!

## 得々コース

【洋食・中華】お料理 **5**品  
大皿盛り

お一人様 **¥5,500**  
(税サ込)

- ・前菜盛り合せ
- ・鯖(さわら)の木の芽味噌焼き クリームソース
- ・春巻きとクリスピー海老フリット ピリ辛バーベキューソース添え
- ・豚肩ロース肉の網焼き 温野菜添え
- ・しらすと搾菜の炒飯 スープ



ご宴会を華やかに盛り上げる

## デザートオプションメニュー



■デザートビュッフェ(※20名様以上) **¥1,500**

■アイスクリームステーション  
(※20名様以上・1日1会場限定) **¥1,000**

※ご予約時にお申し付けください。  
すべてお一人様 消費税・サービス料込

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間 ■飲み放題別

## シェフ特選 いちおしコース

【洋食・中華】お料理 **7**品 個人盛り

お一人様 **¥6,000** (税サ込)



- ・前菜盛り合せ
- ・旬魚のカルパッチョ サラダ仕立て
- ・海老の湯葉巻きと小松菜の桜海老風味  
グラタン仕立て
- ・県産つくば鶏の唐揚げ おろしソース
- ・牛サーロインステーキ BBQソース
- ・浅蜷の中華風炊き込み御飯 スープ
- ・デザート

## しっかりおもてなし スタンダードコース

【洋食・中華】お料理 **7**品 大皿盛り

お一人様 **¥5,500** (税サ込)

- ・前菜盛り合せ
- ・旬魚カルパッチョ サラダ仕立て
- ・鯖(さわら)のポワレ クリームソース
- ・春巻きとクリスピー海老フリット  
ピリ辛バーベキューソース添え
- ・牛肉のポワレ(※) ココナッツパン粉焼き
- ・しらすと搾菜の炒飯 スープ
- ・デザート

(※) 牛肉のポワレはやわらか加工のインジェクションビーフを使用しております。



写真は6名分のお料理です

■利用条件:10名様以上 ■利用時間:2時間 ■飲み放題別



■プランご利用は10名様より承ります。■10名様以下の場合、別途宴席料が発生致します。■お人数に合わせたご宴会場(個室)をご用意致します。■プラン内には消費税サービス料・宴席料が含まれます。  
■内容は仕入れ時期により一部変更となる場合がございますので予めご了承下さい。■お料理の内容等につきましては、ご相談頂ければ変更等承ります。■写真はすべてイメージです。